

## ABSTRACT

To easily take soybean 7S globulin in an effective amount appropriate for the purpose (for example, such an amount as expected as efficacious in achieving a physiological effect of controlling neutral fat level in blood), it is intended to provide a shaped food having a favorable taste and a process for producing the same. It is secondarily intended to provide a processing method appropriate for preparing such a food with a favorable taste without inhibiting the detection of the 7S component. A process for producing a shaped food characterized by comprising swelling a moisture-containing soybean 7S protein dough by heating and drying. In this process, more specifically speaking, the dough contains 30% by weight or more (in terms of solid matters) of soybean 7S protein and 10% by weight or more of a starch material, the heat swelling is performed by sandwich-heating or microwave heating so as to lower the moisture content after heat swelling to 30% by weight or less, and the moisture content is finally lowered to 12% by weight or less. Although the drying may be carried out by heat swelling means, it is preferable to employ an additional drying step.

エ

(19) 世界知的所有権機関  
国際事務局



(43) 国際公開日  
2003 年 10 月 23 日 (23.10.2003)

PCT

(10) 国際公開番号  
WO 03/086096 A1

(51) 国際特許分類: A23J 3/16, A23G 3/00

泉佐野市 住吉町 1 番地 不二製油株式会社 阪南事業  
所内 Osaka (JP).

(21) 国際出願番号: PCT/JP03/04203

(22) 国際出願日: 2003 年 4 月 2 日 (02.04.2003)

(25) 国際出願の言語: 日本語

(26) 国際公開の言語: 日本語

(30) 優先権データ:  
特願2002-099811 2002 年 4 月 2 日 (02.04.2002) JP

(71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): 不二製  
油株式会社 (FUJIOIL COMPANY, LIMITED) [JP/JP];  
〒542-0086 大阪府 大阪市 中央区西心斎橋 2 丁目 1 番  
5 号 Osaka (JP).

(72) 発明者: および

(75) 発明者/出願人 (米国についてのみ): 馬場 俊充  
(BABA, Toshimitsu) [JP/JP]; 〒598-8540 大阪府 泉佐野  
市 住吉町 1 番地 不二製油株式会社 阪南事業所内  
Osaka (JP). 岡嶋 哲彦 (OKAJIMA, Tetsuhiko) [JP/JP];  
〒598-8540 大阪府 泉佐野市 住吉町 1 番地 不二  
製油株式会社 阪南事業所内 Osaka (JP). 廣塚 元彦  
(HIROTSUKA, Motohiko) [JP/JP]; 〒598-8540 大阪府

(81) 指定国 (国内): AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB,  
BG, BR, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK,  
DM, DZ, EC, EE, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU,  
ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS,  
LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NO,  
NZ, OM, PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL,  
TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, YU,  
ZA, ZM, ZW.

(84) 指定国 (広域): ARIPO 特許 (GH, GM, KE, LS, MW, MZ,  
SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア特許 (AM,  
AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), ヨーロッパ特許  
(AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB,  
GR, HU, IE, IT, LU, MC, NL, PT, RO, SE, SI, SK, TR),  
OAPI 特許 (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW,  
ML, MR, NE, SN, TD, TG).

添付公開書類:

— 国際調査報告書

2 文字コード及び他の略語については、定期発行される  
各 PCT ガゼットの巻頭に掲載されている「コードと略語  
のガイダンスノート」を参照。

(54) Title: SHAPED FOOD CONTAINING SOYBEAN 7S PROTEIN AND PROCESS FOR PRODUCING THE SAME

(54) 発明の名称: 大豆 7 S たん白を含有する賦型食品及びその製造法

(57) Abstract: To easily take soybean 7S globulin in an effective amount appropriate for the purpose (for example, such an amount as expected as efficacious in achieving a physiological effect of controlling neutral fat level in blood), it is intended to provide a shaped food having a favorable taste and a process for producing the same. It is secondarily intended to provide a processing method appropriate for preparing such a food with a favorable taste without inhibiting the detection of the 7S component. A process for producing a shaped food characterized by comprising swelling a moisture-containing soybean 7S protein dough by heating and drying. In this process, more specifically speaking, the dough contains 30% by weight or more (in terms of solid matters) of soybean 7S protein and 10% by weight or more of a starch material, the heat swelling is performed by sandwich-heating or microwave heating so as to lower the moisture content after heat swelling to 30% by weight or less, and the moisture content is finally lowered to 12% by weight or less. Although the drying may be carried out by heat swelling means, it is preferable to employ an additional drying step.

(57) 要約: 大豆 7 S グロブリンを目的に応じた有効量、例えば血中中性脂肪抑制の生理特性効果を期待できる有効量、を容易に摂取するため、嗜好的に優れた賦型食品及びその製造法を提供する。副次的には、かかる嗜好性に優れた食品を調製するために 7 S 成分の検出を損なわないような好適な加工方法を提供する。大豆 7 S たん白の含水生地を加熱膨化し、乾燥することを特徴とする賦型食品の製造法に関する。詳しくは、生地固形分中に大豆 7 S たん白が 30 重量%以上、澱粉性原料が 10 重量%以上含有しており、加熱膨化の方法が挟み焼きまたはマイクロ波加熱によって行い、加熱膨化後の水分を 30 重量%以下にし、最終水分を 12 重量%以下に乾燥する製造法である。乾燥は、加熱膨化手段によっておこなってもよいが、好ましくは別途の乾燥工程を付加して行う。

WO 03/086096 A1